

POLENTA CON ÈFUNGOMIX



Ingredienti Menù

150 g Èfungomix - GR1
50 g Polenta della casa - PL1
q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X

Ingredienti

q.b. Timo
q.b. Aglio
q.b. Prezzemolo
150 g Acqua

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Preparare la polenta con 150 g d'acqua seguendo le istruzioni sulla busta. Saltare i funghi con un po' di aglio e prezzemolo. Versare la polenta su di un piatto da portata, mettendo al centro i funghi. Ultimare con una guarnizione di timo e servire.